MANUAL DE INSTRUCCIONES

Olla a presión en Acero Inoxidable



VERSIÓN 2 - AGOSTO 2013

Olla a presión en Acero Inoxidable

Ref.	Cap.
37510	6 Lts.







Este producto está garantizado contra defectos de manufactura y materiales durante 10 años a partir de la fecha de compra de acuerdo a las normas establecidas por el gobierno.



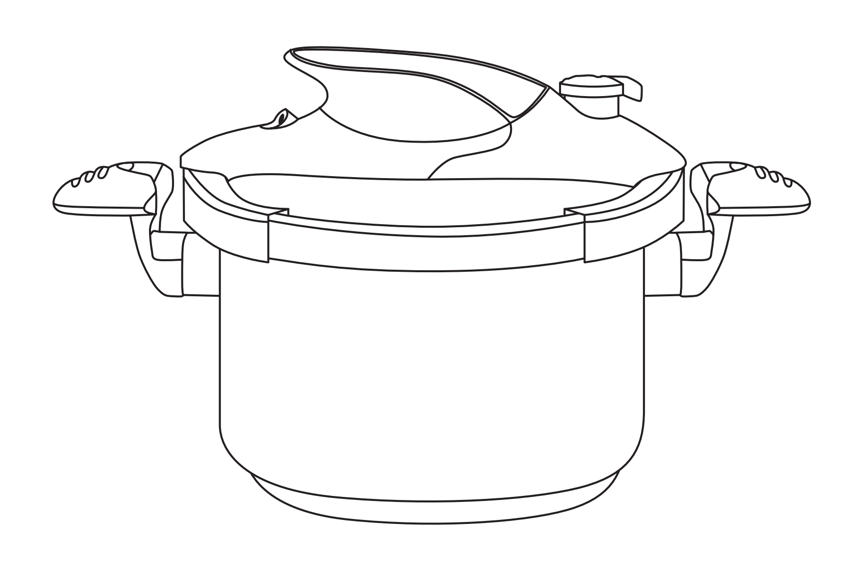
Línea de Atención al Cliente:

01 8000 947203

Visítenos: www.universal.com.co

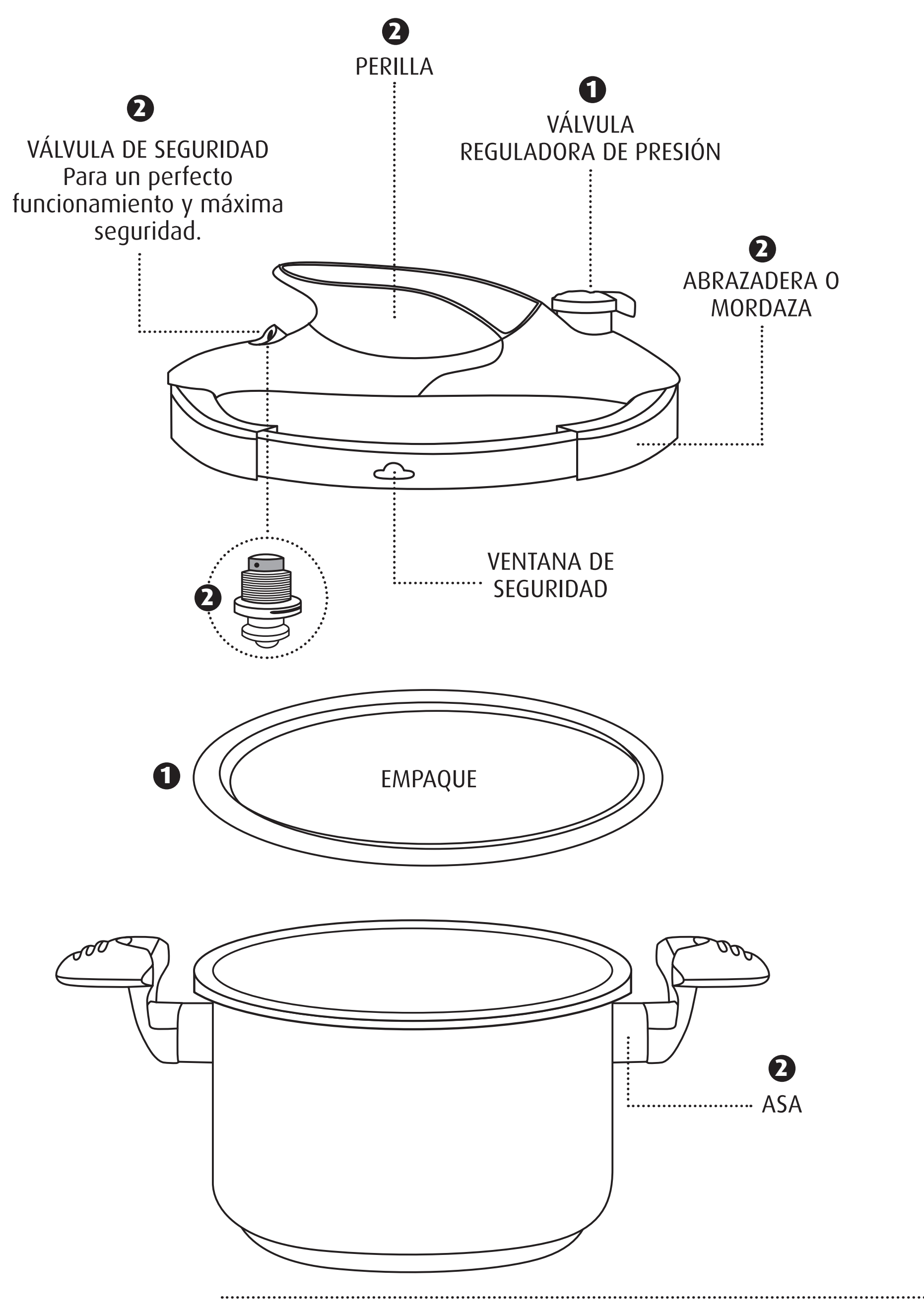
MANUAL DE INSTRUCCIONES
Olla a Presión en Acero Inoxidable

ÍNDICE



Los productos de esta serie están diseñados y fabricados sobre la base del standar de Europa EN12778.

I. PARTES DE LA OLLA Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD



❶ Partes de la Olla que puedes cambiar

❷ Partes de la Olla que no puedes cambiar

II. PUNTOS DE ATENCIÓN EN EL USO

a) Use sólo después de leer y entender todo sobre el manual.

b) Tener en cuenta que, el usuario asumirá toda responsabilidad en caso de accidente durante el uso de la olla si no sigue las instrucciones e indicaciones del manual. Es necesario que una persona vigile cuando se está usando la olla, ajustando el fuego después de que la válvula reguladora de presión libere vapor, manteniendo la presión bajo el límite por un tiempo.

c) No debe utilizar la olla en Hornos (Cerrados).

d) Tenga mucho cuidado cuando mueva la olla a presión. No toque la superficie de acero inoxidable, utilice los mangos y use protección si es necesario.

e) La olla a presión sólo puede ser utilizada como se indica en el manual, no para ningún otro propósito.

f) Debido a que la olla cocina bajo presión, puede generar quemaduras si no se utiliza apropiadamente. (Consulte el manual del usuario)

g) No fuerce abrir la olla. Asegúrese de abrirla después de que la presión ha sido liberada. (Consulte el manual del usuario)

h) No caliente la olla seca o vacía, esto dañará la olla gravemente.

i) Llenar sólo hasta 2/3 de la capacidad de la olla para cocinar alimentos. Menos de 1/4 de la capacidad de la olla para la cocción de alimentos tales como vegetales secos o arroz, etc.

j) Verificar si la válvula de presión está bloqueada antes de usarla, consulte el manual de usuario.

k) No freír alimentos bajo presión.

l) No desviarse del mantenimiento especificado en el manual. Sólo cambie los dispositivos indicados en este manual.

m) Use sólo repuestos originales proporcionados por el fabricante, excepcionalmente, use el cuerpo y la tapa de la olla bajo la dirección del fabricante.

n) Por favor conserve este manual adecuadamente.

¡USTED PUEDE CAMBIAR LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD!

NOTA: Es necesario la revisión en un centro de Servicio Autorizado para verificar que el cuerpo de la olla y tapa estén en perfecto funcionamiento para evitar gastos innecesarios.
Los dispositivos de seguridad que pueden ser reemplazados directamente por usted son los marcados con el número **1** en la gráfica, únicamente verifique que tiene las herramientas.

Ref.	Descripción
L37501	Empaque
L37504	Vávula reguladora de presión

1. La olla a presión es parte de la familia de utensilios de cocina y no debe ser usada para ningún otro fin o propósito. Los jóvenes y personas que no saben como usarla, se les sugiere evitar hacerlo.

2. Nunca retire la pesa reguladora de presión durante la cocción o con su olla a presión aún caliente, la salida de vapor por el tubo de escape puede causar quemaduras.

3. Nunca cocine alimentos que puedan hacer espuma tales como: pastas, puré de manzanas, arándanos, rebarbo, cebada u otros cereales, ya que éstos pueden taponar o bloquear el tubo de escape

4. Mantener la válvula reguladora de presión, el empaque, el botón de apertura, la tapa y el cuerpo de la olla limpias de suciedad y grasa, antes y después de usar.

5. La olla a presión se debe utilizar en una estufa estable y firme. No coloque la olla en una estufa que tenga la resistencia con un diámetro más grande que la base de la olla. Cuando se cocina en una estufa de gas, el fuego no debe alcanzar las paredes de la olla (Fig. 2). La olla a presión es aplicable a estufa eléctrica, estufa electromagnética, estufa de gas, etc. Por debajo de 1,5 kW.

6. No apunte la ventana de seguridad hacia el usuario o hacia la zona donde la persona camina a menudo.



Fig. 2

7. En caso de una escape de vapor por uno de los sistemas de seguridad, protéjase de la salida de vapor. Apague el fuego y espere a que su olla a presión se enfríe.

8. Cuando la olla contenga líquidos calientes, muévala con precaución.

9. La tapa no debe abrirse mientras haya presión dentro de la olla y tampoco cuando la olla a presión esté caliente. Ábrala sólo cuando esté fría y la presión interna haya sido liberada completamente.

10. No almacenar sal, salsa de soya, alcalinos, azúcar, o agua hervida dentro de la olla durante un largo tiempo. Limpiar y secar cada vez después de usar.

11. Nunca use su olla a presión sin agua.

12. Volumen permitido de alimentos dentro de la olla a presión:

    Menos de 1/4 de la altura de la olla para alimentos que aumenten su volumen tales como arroz, frijol, etc (Fig. 3)

    Menos de 2/3 de la altura de la olla para alimentos que no aumentan su volumen tales como carne, verduras, etc (Fig. 4)

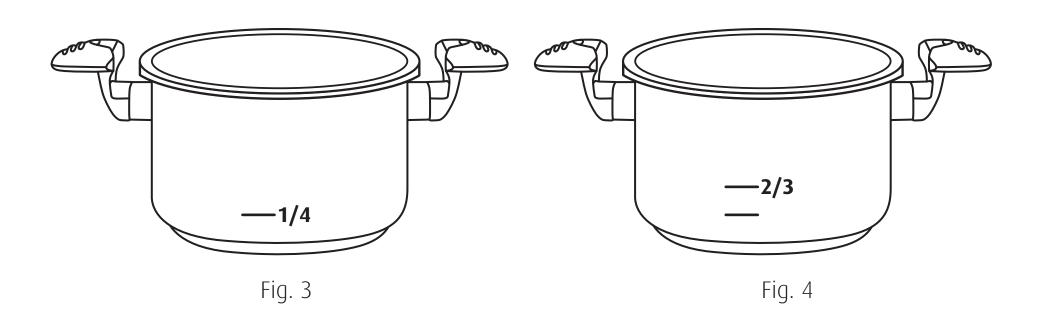


Fig. 3

Fig. 4

13. Está prohibido poner cualquier cosa sobre la válvula reguladora de presión (Fig. 5).

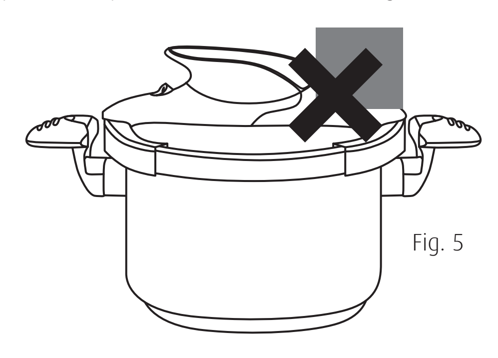


Fig. 5

Use nuestros productos para sentirse a gusto, los hemos diseñado y equipado con múltiples dispositivos de seguridad. (Fig. 6)

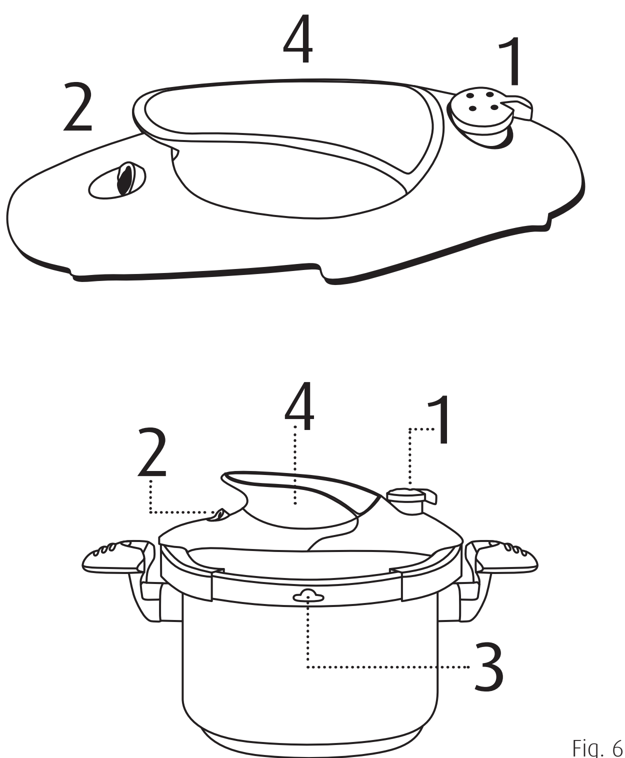


Fig. 6

La válvula de seguridad asegura que la tapa se ha cerrado tanto de forma correcta como de forma segura.
La válvula reguladora de presión tiene dos posiciones que garantizan el uso seguro y sin peligro.

1. Válvula reguladora de presión: Si la presión en el interior es superior que el rango normal de uso, la válvula reguladora de presión liberará vapor extra.
2. Válvula de seguridad: Se activará cuando la presión supere los 4 kpa. Asegúrese que el vapor sea liberado por este medio cuando el agujero de liberación de vapor esté bloqueado.
3. Ventana de seguridad: Cuando la válvula reguladora de presión y la válvula de seguridad están inválidos, el empaque será expulsado por la ventana de seguridad para garantizar el uso de manera segura.
4. Perilla (Knob): Cuando la válvula de seguridad disminuye o baja, utilice la perilla (Knob) para abrir la tapa.

IV. CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

1. El cuerpo de la olla a presión posee un fondo difusor que facilita la trasferencia de calor.

2. Esta olla tiene múltiples sistemas de seguridad que garantizan el funcionamiento seguro de la olla. (Fig.6)

3. La válvula reguladora de presión posee dos posiciones, éstas se pueden observar en la fig. 7

   Las diferentes posiciones que regulan la válvula proponen indicar diferentes funciones:

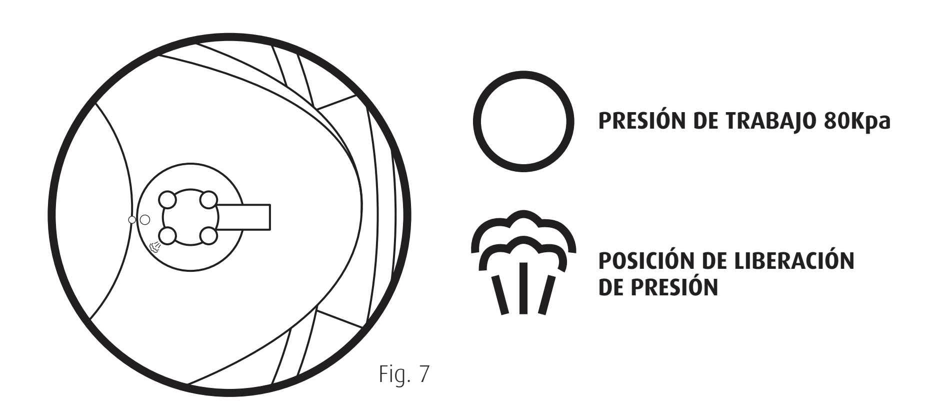


Fig. 7

V. CÓMO USAR LA OLLA

Por favor, limpie la olla a presión, añada agua y caliente por media hora antes de usar por primera vez, para eliminarle cualquier tipo de mal olor.

1. Antes de utilizarla, asegúrese de que el orificio tanto de la válvula de seguridad como de la válvula de liberación de vapor no estén obstruidos.
   (Fig.8 Observe si el tubo de escape de vapor está obstruida o no.)

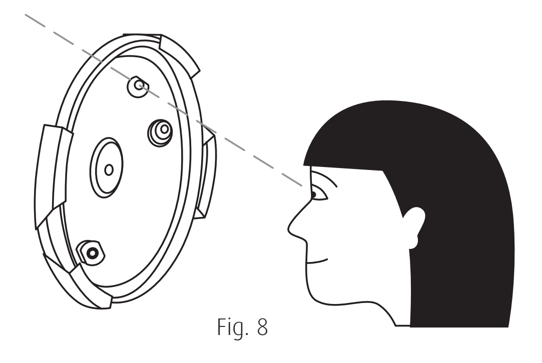


Fig. 8

2. **Al cerrar la tapa.** Cierre la tapa como muestran las instrucciones de las imágenes de abajo A y B (Fig. 9) (Cuando cierre la tapa, presione ligeramente hasta que gire a la posición, como muestra B).

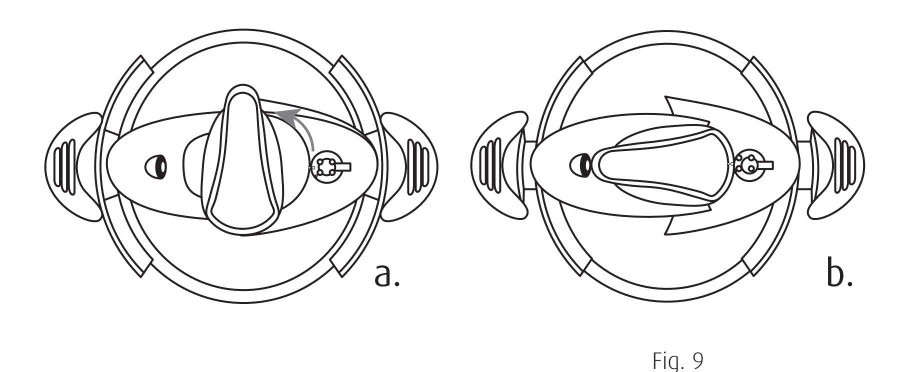


Fig. 9

3. Ajustar la presión de trabajo. Cierre la tapa, de acuerdo al requerimiento, por favor consulte la sección IX.

4. Calentamiento

   Con el fin de incrementar rápidamente la temperatura, caliente con fuego fuerte hasta que de manera segura la válvula de seguridad comience a trabajar. Esté atento a no utilizar mas fuego del que necesita. Es normal que se filtre un poco de vapor a través de la válvula de seguridad después de calentar durante un tiempo. No debe haber filtraciones de vapor después de que sube la válvula de seguridad y la olla funciona con normalidad.

   Cuando la válvula reguladora de presión sube y el vapor sale continuamente emitiendo un “silvido”, la potencia de fuego debe ser disminuida, al mismo tiempo manteniendo la válvula reguladora de presión liberando y empezando a contar el tiempo de calentamiento. (Como en la parte IX)

Precaución: El tiempo de calentamiento es cuando la válvula reguladora de presión comienza a trabajar para apagar el fuego.

- **Esperar y vigilar mientras se cocina.**

- **No toque la superficie de acero inoxidable de la olla con las manos o el cuerpo. Cocine con cuidado y utilice las manijas para evitar una quemadura.**

5. Apagar el fuego, liberar la presión y abrir la tapa.

Dos maneras de abrir la tapa después de cocinar:

- Dejar enfriar. Cuando el tiempo de calentamiento se ha terminado, apague el fuego y déjela reposar durante un tiempo mientras la presión disminuye. Cuando el indicador cae, la cocción ha terminado. Gire la perilla a la posición como se muestra en la fig. 10, luego quite la tapa.

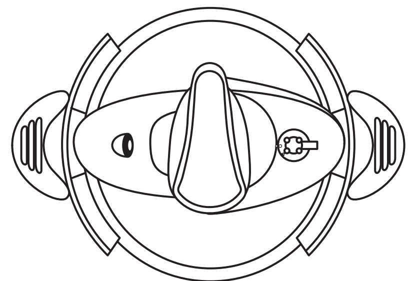


Fig. 10

· No abra la tapa si el indicador no ha caído.
· Después de terminar la cocción, por favor use guantes para abrir la tapa, para evitar quemaduras.
· No abra la tapa hasta que la válvula de seguridad caiga.
· Al cocinar alimentos espesos tales como avena, agitar la olla suavemente antes de abrir para reducir las burbujas.

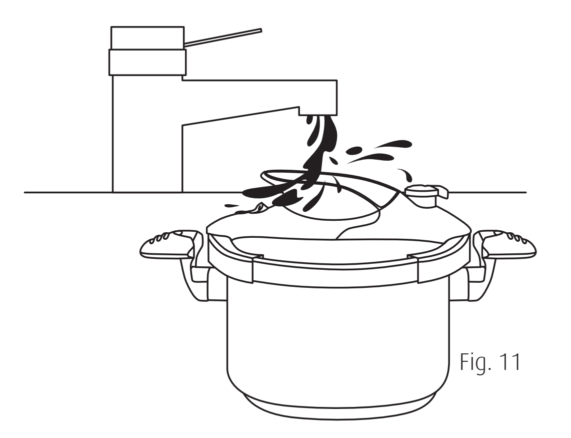


Fig. 11

- Enfriamiento rápido. A veces se necesita enfriar rápidamente, poner la olla en un lugar adecuado y bañarla con agua fría hasta que lentamente la válvula de seguridad caiga (Fig. 11, la apertura de la tapa es la misma que la anterior).

Precaución: Evite que el agua fluya dentro de olla a través de la Válvula reguladora de presión y la válvula de seguridad

VI. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si algún fenómeno anormal sucede, apague el fuego inmediatamente y retire la olla a un lugar adecuado y bañe la olla con agua lentamente para reducir la temperatura y la presión. Encuentre la razón y resuelva el problema con la siguiente tabla.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Vapor sale por la parte inferior de la tapa.	Empaque de la tapa sucio	Limpiar el empaque, el borde de la olla y la tapa.
	El empaque está muy deteriorado.	Cambiar el empaque
La tapa no se puede fijar adecuadamente.	La forma de la tapa o del cuerpo ha cambiado.	Lleve la Olla al centro técnico Universal autorizado.
Vapor y líquido se fugan por la válvula de seguridad de repente.	El tubo de escape de vapor está obstruido. La función de seguridad del pin de bloqueo está trabajando. El orificio de liberación de la válvula reguladora de presión está bloqueado.	Limpiar el tubo de escape
	La válvula de seguridad ha perdido su función.	Poner la olla lejos del fuego. Después de que se enfríe, limpie y revise todos los dispositivos de seguridad. Cambiar las que han perdido sus funciones.
Al cocinar, el empaque de repente es forzado a salirse por la ventana de seguridad y se fuga el vapor.	La función de seguridad del empaque está funcionando. Tal vez otro dispositivo ha perdido su función.	Poner la olla lejos del fuego. Después de que se enfríe, limpie y revise todos los dispositivos de seguridad. Cambiar los que han perdido sus funciones.
	El empaque está deteriorado y ha perdido su función.	Cambiar el empaque

Por favor, limpie la olla a presión, añada agua y caliente por media hora antes de usar por primera vez, para eliminarle cualquier tipo de mal olor.

- Mantenimiento completo de la olla a presión.

  · Limpiar la suciedad.
  · A continuación, saque el agua y mantenga la olla seca.
  · No raspar la superficie de la olla con un material duro, como metal para evitar la abrasión.
  · No toque la olla con otros tipos de metales para evitar la electro corrosión química.
  · No guarde comida dentro de la olla por mucho tiempo.

- Mantenimiento del empaque (fig. 12):

  · Retire el empaque de la tapa. Limpie la suciedad del empaque y la tapa con agua caliente o algún detergente de lavado.
  · Quite el agua y mantenga el empaque seco.
  · Coloque el empaque en la tapa de nuevo. No usar la olla para evitar que el empaque sea presionado (Separado de la tapa y el cuerpo de la olla)

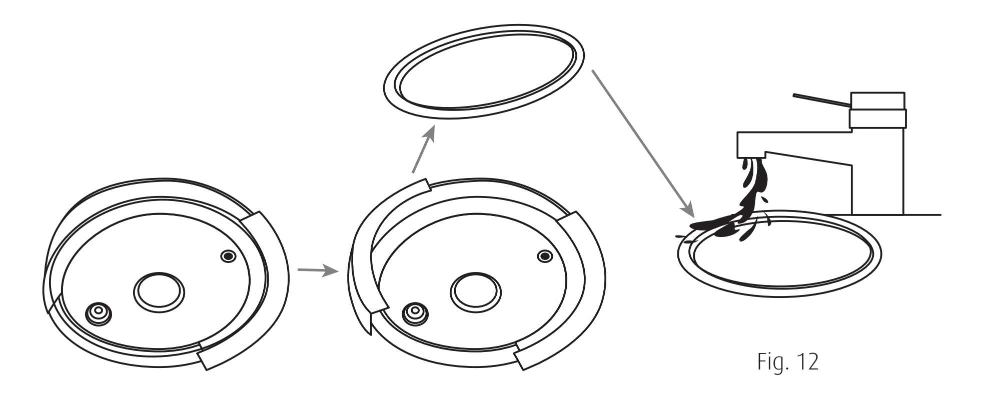


Fig. 12

- Mantenimiento de la válvula de seguridad, la válvula reguladora de presión y del tubo de escape de vapor.

  · Revisar la válvula de seguridad y el tubo de escape de vapor. Si uno de éstos está bloqueado, limpiar con aguja. Luego lave y enjuague el tubo con agua.

EXTRAER

Desarmando específicamente de la siguiente manera: (fig.13).

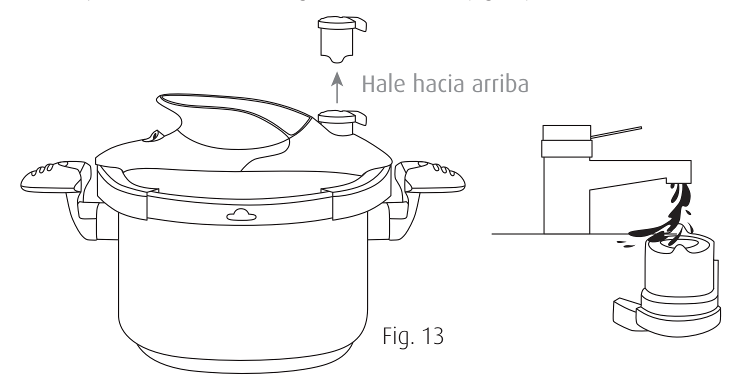


Fig. 13

- La válvula reguladora de presión: Remueva la válvula manualmente y límpiela como en la Fig.15.
- Válvula de seguridad: Gire en el sentido de las manijas del reloj la válvula de seguridad con la ayuda de una llave, después desmóntela (fig.14). A continuación, lávela y límpiela como en la Fig.15.

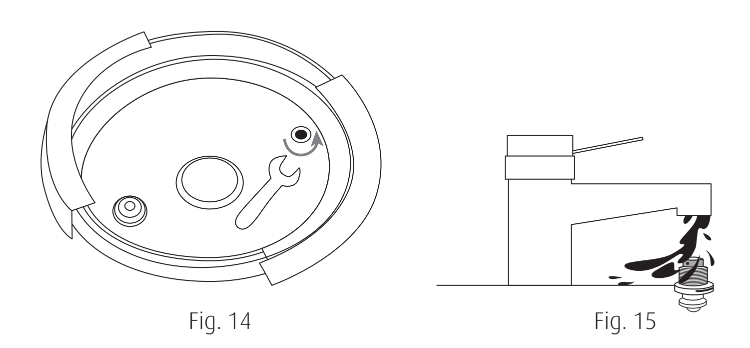


Fig. 14 Fig. 15

- **Precaución: No pierda piezas pequeñas como la válvula reguladora de presión. No hay ningún problema si el color del empaque cambia. Se sugiere cambiar el empaque una vez en uno o dos años, según la frecuencia de uso. Pero éste debe ser cambiado inmediatamente si hay algún daño o cambio de forma. Por favor, póngase en contacto con su distribuidor o con el departamento de ventas de nuestra empresa para el reemplazo de piezas o repuestos. Nunca use sustitutos.**
- La forma de guardar: Poner el cuerpo de la olla y la tapa por separado en un lugar seco y fresco.

1. **P: ¿Cómo cocinar buenas comidas y los platos?**

   R: Calentando la olla a fuego fuerte hasta que el vapor comience a salir por la válvula reguladora de presión.
   Cambie el fuego de fuerte a suave cuando el vapor empiece a salir por la válvula reguladora de presión.
   Permita que la presión dentro de la olla reduzca naturalmente.
   Fuego demasiado fuerte hará que el agua se sobre-evapore y provoque que la comida dentro de la olla se queme.

2. **P: ¿No está cocinando bien?**

   R: Revise si el tiempo de cocción es controlado correctamente o no.
   Revise si la válvula reguladora de presión está colocada correctamente o no.
   Revise si el fuego de calentamiento es demasiado fuerte o demasiado débil.
   Revise si el volumen de agua y sopa es el adecuado o no.
   Revisar si la presión es normal o no. (Existe alguna fuga de vapor mediante la válvula reguladora de presión o no.)

3. **P: ¿Necesita tiempo de calentamiento diferente cada tipo de comida?**

   R: Si, el tiempo de calentamiento está sujeto al tipo de comida y al volumen de los alimentos. Recuerde que la olla nunca deber ser llenada mas de las 2/3 partes de su capacidad.

4. **P: ¿Por qué el color del arroz cambia a gris?**

R: Cocinando bajo alta temperatura y alta presión, el aminoácido y los sacáridos se descomponen por el calor. En consecuencia, el alimento que contiene ricas proteínas y carbohidratos puede cambiar su color a gris. Pero es inofensivo y el sabor no cambiará.

5. **P: Después de calentar, leche de soya mezclada con azúcar, ésta se salpica por la válvula de seguridad**

   R: Al calentar, alimentos líquidos mezclados con azúcar altamente espeso se salpicará por de la válvula de seguridad a causa de la alta presión de vapor dentro de la olla. Al cocinar este tipo de comida, no cocine con presión, lo que significa no activar la válvula reguladora de presión.

6. **P: ¿Qué hacer en caso de que la olla se caliente en seco o vacía?**

   R: Retirar del fuego inmediatamente, poner la olla lejos del fuego y dejar que se enfríe de naturalmente. No vierta agua sobre la olla.

TIPO DE COMIDA	VOLUMEN DE COMIDA + AGUA	TIEMPO DE FUEGO SUAVE DESPUÉS DE LIBERACIÓN DE VAPOR CONSTANTEMENTE POR LA VÁLVULA REGULADORA DE PRESIÓN	ESTADO DE LA COMIDA COCINADA DESPUÉS DE QUE SE ENFRÍE NATURALMENTE	OBSERVACIONES
Res	1/2	15-20	Muy Blanda	Cortar en trozos
Chuleta	1/2	8-12	Carne y hueso son separados	Cortar en trozos
Lomo Cerdo	1/2	15-20	Carne y hueso son separados	Corte cruzado
Pollo	1/2	8-10	Carne y hueso son separados	Pollo entero
Pescado	1/3	2-4	Bien Cocinado	
Cordero	1/2	8-12	Bien Cocinado	
Tamal	2/3	10-15	Bien Cocinado	
Maíz	2/3	5-8	Bien Cocinado	
Patata	2/3	6-10	Bien Cocinado	
Arroz	1/4	4-6	Bien cocinado, buen aroma	
Colada	1/3	10-15	Blando	
Legumbre	1/4	12-16	Bien Cocinado	

- Notas: El tiempo mencionado anteriormente es sólo para referencia. Los cambios en detalle son para cada tipo de alimentos. Los usuarios pueden ajustar el tiempo apropiado de acuerdo a su experiencia práctica.